

Menu Saint-Valentin pour 2 180\$

Un choix par service
One choice per service

Huîtres fraîches

Au yuzu, caviar, mignonnette maison
Fresh oysters, yuzu, caviar, house mignonnette

Crevettes Tempura

Crevettes et légumes frits au tempura,
sauce tentsuyu
*Fried shrimps and vegetables served
with a tentsuyu dipping sauce*

Trilogie de sashimis

Thon, saumon, hamachi
Sashimi trilogy: Tuna, salmon, hamachi

Pétoncles Hokkaido poêlés

Au beurre blanc, algues, asperges
*Seared Japanese Hokkaido scallops,
white butter, seaweed, asparagus*

Nids d'amour

Tartare de saumon et de thon au ponzu
et kimchi, sur bols de wonton frit
*Salmon and tuna tartar duet, ponzu kimchi sauce,
on bowls of fried wonton*

Makis au foie gras

Poire pochée, oba, tempura,
réduction de soya et yuzu
*Seared foie gras, poached pear,
oba, tempura, soy & yuzu reduction*

**Possibilité de faire une portion
pour une personne à 90\$.**

*Possibility of making a portion
for one person at \$90.*



Omakase du sushi-bar

Sélection de spécialités du chef
*Chef's selection of specialties:
Wagyu A5 Miyazaki nigiri, Neptune, Volcan, Hotkiss*

Surf & turf

Filet mignon sauce au poivre (6 oz)
et queue de homard au miso, oignon frit,
asperges, purée de pommes de terre
*Filet mignon pepper sauce and lobster tail,
fried onion, asparagus, mashed potato*

Plaisirs sucrés

Mousse au chocolat et gâteau au fromage
à la fraise style crème brûlée
*Chocolate mousse and strawberry
cheesecake crème brûlée style*